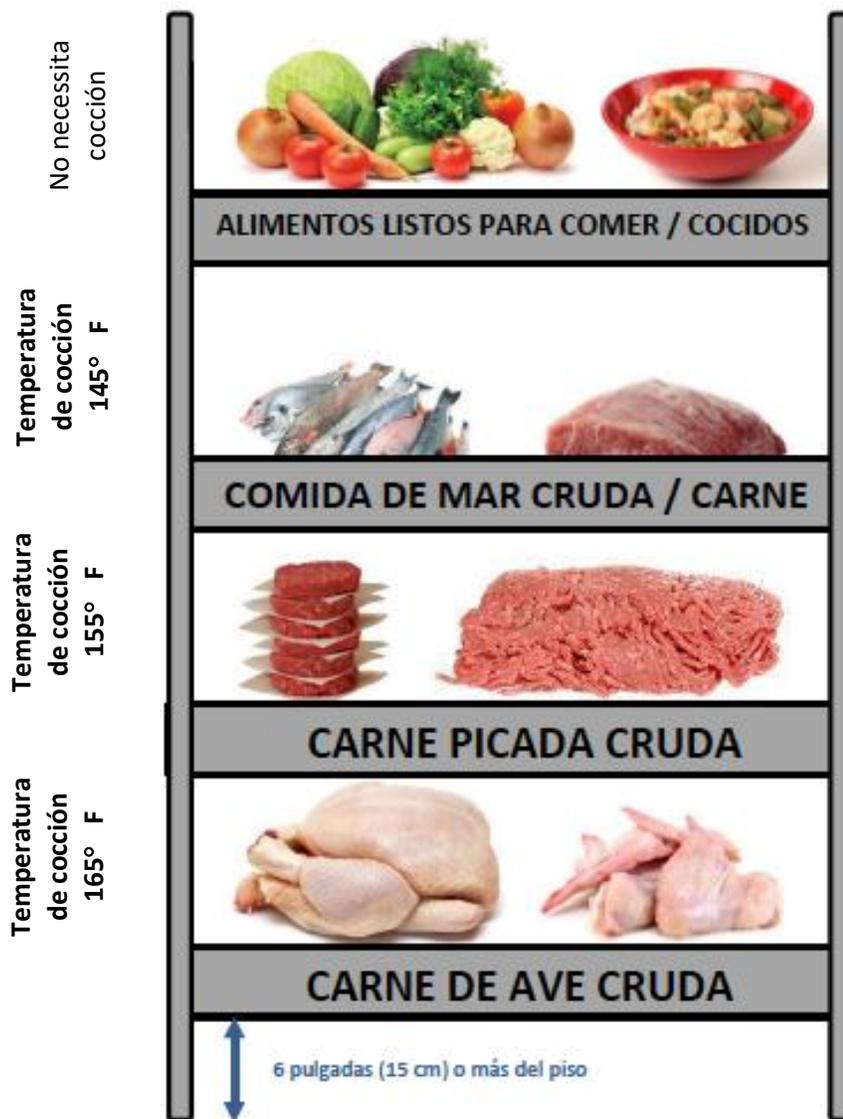


ORDEN ADECUADO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS*



RECORDATORIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Mantenga alimentos fríos a 41° F (5° C) o menor temperatura

Todos los alimentos deben cubrirse o envolverse antes de colocarlos en el estante para evitar la contaminación.

El almacenamiento de alimentos se basa en las temperaturas de cocción finales; los alimentos crudos que requieren temperaturas de cocción más altas deben almacenarse debajo de los alimentos que requieren temperaturas de cocción más bajas

*Sección 802.1(a) del Código de Alimentos del DC de 2012